

# Sándwich Caliente de Cerdo Rostizado

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Cerdo, jamón fresco, deshuesado, descongelado	22 lb (12 lb 8 oz cocido)	
Pan, de sándwich blanco, harina fortificada	12 lb	200 rebanadas
Salsa espesa de carne, preparada, caliente		3 1/8 gl

## Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>100</b>
<b>Grasa total</b>	<b>4 g</b>
Grasa saturada	1 g
Colesterol	35 mg
<b>Sodio</b>	<b>39 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>N/A</b>
Fibra dietética	N/A
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>15 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	4 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

## Preparación

1. Coloque los filetes de cerdo de tamaños iguales, en malla, en bandejas para rostizar.
2. Introduzca el termómetro en el centro del filete más grande en cada bandeja.
3. Rostice a 325°F en horno convencional, de 20 a 25 minutos por libra a una temperatura interna de por lo menos 145°F (no muy cocido), 165°F a 170°F (mediano). El tiempo total para rostizar será alrededor de 3 1/2 a 4 horas.

4. Permita que los filete reposen de 10 a 15 minutos para que se distribuyan sus jugos.
5. Corte la carne rostizada en rebanadas pequeñas, 16 a 24 rebanadas por libra.
6. Para preparar los sándwiches: Coloque de 3 a 4 rebanadas de cerdo (2 oz total) sobre una rebanada de pan, cubra con 1/4 taza de salsa de carne, ponga la segunda rebanada de pan sobre la salsa y ponga la otra ¼ taza de salsa sobre el pan y sirva inmediatamente.
7. Mantenga la temperatura del cerdo y de la salsa a 140°F antes y durante el servicio de los sándwiches.
8. Rápidamente enfríe los restos en una bandeja poco profunda y refrigérelo inmediatamente.

## Notas

Consejo para Servir:

El descongelamiento se DEBE acompañar con el siguiente tiempo de refrigeración: de 4 a 7 horas tiempo de descongelamiento por cada libra del pavo.

Consejo Adicional:

Para salsa de carne fácil y rápida: 1 lb 4 oz margarina, 1 lb 4 oz harina, 15 oz de base de cerdo, pollo, o base de carne y 2 ½ galones de agua. Derrita la margarina. Revuelva con la harina para hacer un roux (salsa blanca). Disuelva la base con agua caliente. Lentamente incorpórela en el roux, mezclando con una batidora de mano hasta que suavice y espese. Caliente y revuelva, trayendo al punto de ebullición. Condimente con sal y pimienta al gusto. Va a producir aproximadamente 3 1/8 galones de salsa de carne. La salsa de carne también se puede hacer con los jugos de la baneja que se ha utilizado para rostizar, usando las mismas proporciones descritas anteriormente y sustituyendo el jugo de la carne por la margarina.

**Origen:** [foodslicerecipes.com](http://foodslicerecipes.com)